



**MEZCLA PARA PREPARAR NATILLA  
MIDIA**

CÓDIGO: T – PT – 002

VERSIÓN: 1

FECHA: 30-10-2023

Página 1 de 2

**INGREDIENTES**

Tradicional: Fécula de maíz, azúcar, panela, sal, saborizante artificial (canela y vainilla), color caramelo.  
Arequipe: Fécula de maíz, azúcar, panela, sal, saborizante artificial (arequipe), color caramelo.

**PRESENTACIONES  
COMERCIALES**

Contenido neto 200 g  
Sabores: Tradicional, arequipe, coco, maracuyá, tres leches

**TIPO DE ENVASE**

Empaque primario bolsa plástica, secundario plegadiza de cartón

**MATERIAL DE ENVASE**

Polipropileno

**CONDICIONES DE  
CONSERVACION**

- Consérvese en un lugar seco y fresco.
- Almacénese sobre estibas.
- Manténgase alejado de sustancias tóxicas u olorosas.
- Rotación de inventarios tipo PEPS (lo primero en entrar es lo primero en salir).

**VIDA UTIL**

24 meses a partir de la fecha de producción.

**CONSUMIDORES**

Todo público en general

**TABLA NUTRICIONAL**

<b>Información nutricional</b>		
Tamaño de porción: 25 g Número de porciones por envase: 8		
<b>Calorías (Kcal)</b>	Por 100 g	Por porción
	<b>373</b>	<b>95</b>
Grasa total	0 g	0 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	90 g	23 g
Azúcares totales	51 g	13 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>51 g</b>	<b>13 g</b>
Proteína	3.3 g	0.8 g
<b>Sodio</b>	<b>279 mg</b>	<b>70 mg</b>
No es una fuente significativa de Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc		

**SELLOS ADS**



	<b>MEZCLA PARA PREPARAR NATILLA MIDIA</b>	CÓDIGO: T – PT – 002
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 30-10-2023
		Página 1 de 2
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	Mesófilos aerobios/g: Menor de 20.000 Hongos y levaduras/g: Menor de 1.000 NMP coliformes totales/g: Menor de 3 NMP coliformes fecales/g: Menor de 3 Estafilococo coagulas (+)/g: Menor de 100 Echerichia Coli: Negativa Salmonella/25 g: Negativa Bacillus cereus/g: Menor de 100 Recuento de esporas Clostridium reductor: menor de 10 Pseudomona Aeruginosa: Negativa	
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Se prepara hidratándola con leche y/o agua, llevando la mezcla a cocción	
<b>PROCESO</b>	Recepción de materia prima, mezclado, empaque primario, embalaje, Almacenamiento	
<b>FIRMA Y CEDULA DEL RESPONSABLE</b>		
<b>NOMBRE</b>	<b>ING. RICARDO ARTURO FRANCO CASTRO</b>	